

Kuře po myslivecku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Olej 7 lžíce
- Cibule 50 g
- Rajčatový protlak 5 lžíce
- Červené víno 1 ks
- Polévkové koření 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře naporcujeme, osolíme, opepříme a opečeme na oleji dorůžova. Přidáme na kolečka krájenou cibuli, zalijeme červeným vínem, chvíli podusíme, přidáme rajčatový protlak, zasypeme lžící polévkového koření, podlijeme a dusíme doměkka.